

Xavier Monteys

La arquitectura
de la comida

La comida es el lugar desde el que observar la ciudad y la casa. Es la razón de ser de muchas de nuestras acciones y resulta imposible no ver la dimensión política que tiene, con repercusiones sobre el medio ambiente, la salud y la economía. Pero la comida también sugiere un orden, convoca y dota de sentido a muchas de nuestras acciones, comporta una espacialidad que la ciudad aloja y la arquitectura *viste*. Lo que sigue son algunas de las razones por las cuales la arquitectura debería incorporarla.

La comida marca el horario de nuestras actividades, de nuestra vida, especialmente de nuestra vida en común, tanto en la ciudad como en casa. La ciudad es distinta a la hora del desayuno, de la comida o de la cena, y la manifestación de esos mismos horarios varía según sea entre semana o en fin de semana. A esas horas, la ciudad se modifica en tanto que escenario y varía su *atrezzo*. También lo que hacemos en la calle a esas horas es distinto, la calle cambia la música de fondo y su olor. Es de tal modo así que parece que la hora de la ciudad es la hora que determina la comida, más que la ciudad de los horarios laborales o escolares que, al fin y al cabo, están subordinados a la comida. Tan acostumbrados como estamos a observar el espacio público y a pensarlo de un modo operativo y funcional —en el que más que pasear o estar en él parece que solo circulamos por él—, la comida aporta un elemento que obliga a considerarlo sencillamente parte de nuestra vida. Esta cuestión, la de que la comida se presente con unos horarios, hace que el espacio público adquiera una dimensión viva y ligada claramente a la acción. Permite ver, en definitiva, el espacio público como un escenario que, aunque de importancia indiscutible, no es nada sin la representación que cada día tiene lugar en él. No se trata de recurrir a los elementos físicos, como los que habitualmente llamamos *mobiliario urbano*, ni siquiera a las reconocibles pautas del diseño del espacio público y de sus incontables mejoras y reformas, sino de apelar a los movimientos, gestos e indumentaria de las personas que son convocadas a estos espacios por la comida en los distintos momentos del día. La fisonomía que adquieren los diversos lugares de la ciudad merced a la comida —puestos en evidencia a través de los movimientos del abastecimiento, suministro y recogida, y los de los que comen de pie en mostradores provisorios, sentados en bancos, escaleras, parques o en las terrazas y los sonidos que acompañan estas acciones—nos lleva a invocarlos como una parte consustancial a la ciudad, que sin ellos quedaría reducida a una esperpéntica maqueta.

En nuestras ciudades, la comida se ha hecho evidente, y no solo porque haya aumentado la forma de hacerse presente a través de múltiples medios que contaminan positivamente el espacio público, sino porque nosotros mismos somos hoy claramente sensibles a este fenómeno y, en consecuencia, ahora no pasa inadvertido, o no se

observa distraídamente como un conjunto de hechos aislados, sino como parte de un fenómeno claramente urbano del que somos conscientes. La comida llega a la ciudad, se distribuye, y esa distribución alcanza todas las escalas, desde los mercados de abastos hasta los supermercados, que se manifiestan de todos los modos posibles, y cuanto menores son, más parecen ser casi prolongaciones de las aceras. Vemos la comida en los textos del espacio público, los anuncios, las ofertas, los menús escritos en pizarras colocadas en la calle y en incontables palabras que salpican la franja comercial de las calles que barremos con nuestros ojos: *Burgers*, *Chips*, *Bocadillos*, *Chuletón*, *Pizza*, *Empanadas criollas*, *Kebab*, *Paella*, *Bravas*, *Calamares*, *Pollos a l'ast*, *Pan*, etc. Resulta imposible no asociarlas a los escenarios urbanos de nuestras ciudades.

Ligado a estos dos factores, los horarios y los elementos, comer en la calle en terrazas y veladores se ha convertido en una práctica que aún asistimos a los inicios de su regulación. A ciertas horas, las aceras son comedores que llevan la atmósfera doméstica a la calle y, en ese contraste, no podemos dejar de pensar en algo parecido a ver la casa trasladada a la calle. Los transeúntes practican su curiosidad al ver vivo el teatro de la calle con representaciones casi domésticas, y los comensales añaden espectáculo y cierta excepcionalidad al acto cotidiano de la comida. Ese es tal vez el momento en el que son dueños de la ciudad, apropiándose de ella al salir de casa. Comemos fuera de casa una media de 3,5 veces a la semana.¹

La ciudad suma a su tradicional papel de suministradora de alimentos un nuevo rol que ha crecido exponencialmente en los últimos años: se trata de la comida cocinada y lista para llevar a domicilio. Hoy ya no son *pizzas*, hasta ahora, la comida urbana por excelencia; hoy cualquier restaurante cocina cualquier cosa para llevar a casa según las condiciones que fijan las distintas *apps* y las diferentes compañías (Glovo, Deliveroo, Just Eat...) y que relacionan el domicilio con los restaurantes cercanos, fijando la proximidad a través de la condición de que la comida llegue caliente, formándose así un «barrio de comida caliente» alrededor del domicilio, y abriendo una nueva dimensión a la ciudad suministradora, la de la ciudad cocina. La comida a domicilio lleva a casa una comida exótica, diferente e informal que repercute en la forma de la mesa y los modos de comer. Una manifestación urbana a la que contribuye decididamente el hecho de que se transporte en bicicleta.

Esta última dimensión de la comida cuestiona la idea que hemos tenido hasta ahora de nuestras cocinas, que nunca han sido el sujeto de una reflexión adecuada. Casi siempre, las reflexiones han sido limitadas, ceñidas al campo de su diseño racional, a las que ahora se han sumado las que lo abordan desde la perspectiva de género,

1

Tal y como recoge el «Estudi de la Restauració a Catalunya. Hàbits de comportament i tendències», realizado por la empresa Hamilton, para el Departament d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya. En él, resulta llamativo que los porcentajes de tomar fuera de casa el desayuno, la comida y la cena, decrezcan en ese orden entre semana y se inviertan radicalmente en los fines de semana.

pero que casi nunca han puesto el foco en los alimentos. Su categoría, frescos o procesados, según los tiempos de cocción o el predominio de un tipo u otro de cocción, las porciones y raciones, los hábitos alimenticios de los que viven solos, en pareja o en familia, y el peso que tiene la lógica del supermercado en la organización de la cocina y su almacenamiento, no han sido tenidos en cuenta adecuadamente, y hacen hoy de la conocida «Cocina de Frankfurt» un fósil *vintage*. En nuestras cocinas, hoy se cocina para llevar a la mesa, se arregla o calienta lo que han traído



cocinado, o se realiza una mezcla de ambos. En las cocinas conviven productos muy distintos y se cocina tanto con recetas como con las instrucciones de los envases de los productos procesados o manufacturados que compramos en los supermercados. Las cocinas no pueden ser, no son en realidad, como las de hace treinta o cuarenta años. Sin embargo, las seguimos diseñando prácticamente igual, solo cambian los



materiales, que son un espejismo de su puesta al día. Nuestras cocinas deben estar abiertas a la contingencia y escapar del estigma del estilo y del espacio coordinado y modulado; estas deben parecerse más a un taller de bricolaje que a un laboratorio y son más un producto del bricolaje que del proyecto de arquitectura.

Los supermercados han evolucionado hasta ser hoy una realidad múltiple que hace que nos planteemos si la palabra *supermercado* es capaz de contener tanta variedad de fórmulas y tiendas. Hoy en su madurez, en nuestro país, han iniciado una nueva reformulación que los acerca a los mercados de abastos tradicionales y exponen en sus tiendas productos frescos, procesados o cocinados. Los nuevos supermercados incorporan también superficies horizontales en el centro para los productos frescos que ya no solo se sirven en los estantes del contorno del espacio. Esta pequeña revolución parece encaminada a desmentir lo que sagazmente señalaba Michel Pollan en *El detective en el supermercado* (2008) acerca de la situación de los productos en estas superficies de venta, invitando a los consumidores a no fiarse de lo expuesto en los estantes centrales, sino solo hacerlo de lo que estaba sobre la pared, ya que este era el lugar tradicional de los productos frescos, porque estaban refrigerados (enchufados). Hoy la aparición de mesas —muchas de ellas pulverizadas con agua— con productos

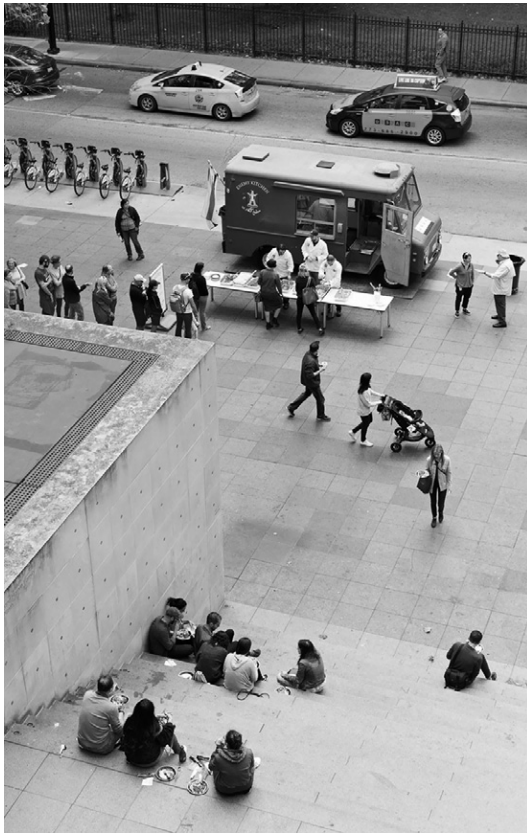


en el centro de estos negocios abre una puerta a considerarlos como el lugar en el que se ensaya una fusión entre dos distintos modos de venta de alimentos, mezclando la organización espacial por calles —análogas a una ciudad— de los mercados de abastos, con la basada en pasillos de estantes, como los de cualquier biblioteca. Estas tiendas representan la miscelánea por excelencia, y podríamos decir que se anticipan a las recetas contemporáneas, usando productos frescos y combinándolos con los precocinados. Esta mezcla de elementos y alimentos prefigura una cocina ecléctica y práctica de la que el diseño de las cocinas de nuestras viviendas aún no parece haberse enterado, ancladas en el racionalismo funcional, modular y ergonómico, en las que la palabra *comida* apenas aparece. Todas estas tiendas contribuyen a afianzar la presencia de la comida en la calle, que se hace especialmente patente por la política de muchos de estos negocios, de dilatados horarios, sin puertas y literalmente volcados a las aceras.

La comida, en tanto que lugar común por excelencia, ha sido tomada por diversos artistas y *performers* para convertirla en un campo de acción con una marcada connotación espacial aprovechando una de sus cualidades tal vez más importantes: constituir un vocabulario. Esta cualidad la hace absolutamente soluble en el espacio público, en la calle, puede teñir cualquier lugar urbano convirtiéndolo en algo que apenas necesita traducción. Antoni Miralda y Daniel Spoerri han trabajado sobre

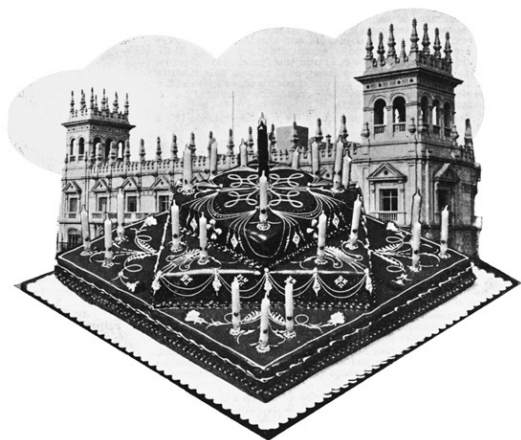
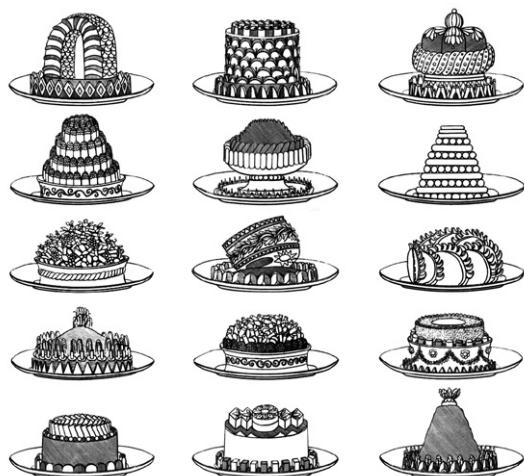
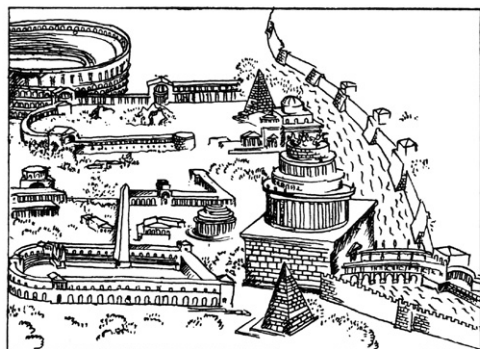
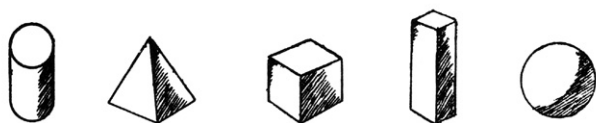


la comida. Este último ha contribuido a que la comida en la mesa aparezca como una de nuestras huellas culturales más evidentes. Como asegura Valentín Roma en *Comunicación + Intercambio + Percepción = Miralda* (2011): «En este sentido, la comida es, tal vez, el primer y más esencial elemento de cohesión comunitaria, pues refleja los condicionamientos sociales, económicos e ideológicos colectivos, pero, al mismo tiempo, los resignifica, situándolos en un escenario desprovisto de inflaciones políticas o de engordamientos mediáticos». La línea que separa esta forma de *performances* a partir de la comida de las celebraciones populares —a las que se podrían unir las reuniones reivindicativas— es muy delgada, y tiene en común usar la comida para dotar de un sentido a la calle o el lugar urbano elegido, convirtiéndolo en un espacio para la relación. El FADFEST 2016 organizó una comida al aire libre para 900 comensales bautizada como *Assaig General*, y reunía diversas cosas: reciclaje —tanto de comida desechada como de vajillas, cubiertos y utensilios—, uniendo banquete y toma de conciencia; es un ejemplo a medio camino entre una *performance* y una comida popular —de la que, de hecho, tomaba su formato—. Entre estas instalaciones que han usado la comida para concienciar destaca *Enemy Kitchen*, que trató sobre la cocina de los países con los que Estados Unidos estaba en guerra, auspiciada por el Museo de Arte Contemporáneo de Chicago en 2017. En ella, un *food truck* convertido en instalación servía comida iraquí en platos de papel impresos que eran réplicas de la vajilla china del palacio de Saddam Husein.



A esta dimensión concienciadora de la comida, debemos sumar la presencia de huertos urbanos que crecen de la mano de organizaciones vecinales y de movimientos reivindicativos. Los huertos se han convertido en una de las propuestas predilectas de estos movimientos para colonizar los llamados *vacíos urbanos* que aparecieron hace unos años, considerados como un bloque, y que el Ayuntamiento de Barcelona canalizó mediante concursos para otorgar su gestión. Los huertos, especialmente estos, expresan una dimensión de los alimentos genuina en el contexto urbano y muestran la certeza del conocimiento de su procedencia. Son la manifestación cruda de los llamados *alimentos de proximidad*. La comida se muestra de este modo *on line* y permite ver literalmente cómo crece, lo que encaja a la perfección con el ideario de muchos colectivos que representan el activismo urbano. Estos mismos huertos se han implantado también en la cubierta de algún edificio, uno de ellos en la cubierta del proyecto de reforma del Mercado de La Vall d'Hebron, en el que es sencillo imaginarse las cajas de frutas y verduras de las paradas del interior como réplicas del orden rectilíneo de los surcos sembrados de su cubierta. Los alimentos se usan así para educar.

La comida en sí misma también avanza, y resulta tonificante observarla en su dimensión arquitectónica, representada, por ejemplo, en las formas de los recipientes para cocinar, que funcionan como auténticos *kits* o extensiones de los diferentes



electrodomésticos: estuches de silicona —como los de la firma *Lékué*— para cocinar al horno, *tajines*, cuscuseras y vaporeras tradicionales, y otras que han aparecido de la mano de las nuevas formas de la comida, que expresan la curiosidad y el deseo de los usuarios de divertirse con la comida y que ha llegado hasta el punto de querer hacer nosotros mismos el pan. Prestamos ahora atención a las formas que construimos o montamos: obleas de pasta que rellenamos, doblamos y sellamos para hacer empanadillas, *gyozas* o tacos, bolas que manipulamos para hacer albóndigas o croquetas, o cilindros de arroz y pescado enrollados en algas. De esta forma, ampliamos el conjunto de formas con las que hacemos piezas o bocados. Son las formas que añadimos a las de la pastelería casera y que acaban dotando a la mesa de una colección de alimentos elaborados que las transforman en algo parecido a ciudades de fantasía. La Roma del grabado de Pirro Ligorio, interpretada por Le Corbusier en uno de sus conocidos dibujos aparecido en *La leçon de Rome de Vers une architecture*, (1923) se muestra de un modo naif, y recordamos las arquitecturas presentadas por Marie-Antoine Carême —quien había cursado estudios de arquitectura—, como modelos para inspirar a los alumnos de repostería en su tratado *Le Pâtissier Pittoresque* (1815). En ese mismo momento, la célebre página de la revista AC n.º 4, 1931, del *GATEPAC*, mostraba la imagen que superponía un pastel de dos pisos al edificio de viviendas de la esquina de la Calle Aribau con la Avenida Diagonal de Barcelona —bautizada como *Modelo de Pastel 1931*—. La imagen nos parece ahora una regañina que no resistimos desobedecer en todos los sentidos —tanto por querer comernos el pastel, como por considerar

esa arquitectura como un ejemplo de lo que también dota de carácter a nuestras ciudades—. Nos interesa más la imaginación que aproxima la pastelería a la arquitectura que el puritanismo racionalista.

La comida es la excusa para reunirnos casi en cualquier sitio y es capaz de transformar y dotar de sentido a esos espacios. Pero, para ello, a la mesa —a la que aludíamos antes— le corresponde actuar como catalizador entre los alimentos elaborados y el espacio. Aun cuando esta no existe, el mantel parece representar la *tabula rasa* sobre



la que se disponen los platos, los alimentos y alrededor de la cual se sientan los comensales, como podemos ver en los parques públicos los domingos. Con la mesa —o solo con su representación—, se da sentido a un espacio, a un lugar. Hay mucho de ritual en esto, y en nuestra cultura nos transporta hasta el altar y a la eucaristía. Las mesas, aun cuando están fuera de lugar, poseen un magnetismo innegable como creadoras de espacio que nunca ha tenido la cocina, trasladando partidistamente el interés de la comida hacia su fabricación de un modo, podríamos decir, calvinista, dejando a un lado aspectos como la reunión, la celebración y el placer, una deuda más que los acríticos devotos del Movimiento Moderno tienen con todos. Por ejemplo, la celebración de la comida de Navidad que se revive año tras año desde 1982 en la iglesia de Sant Just i Pastor de Barcelona, en la que la comunidad de Sant Egidi



XAVIER MONTEYS

ofrece una comida a personas que ese día no podrían celebrar ese ritual o sencillamente no podrían comer. Sorprende la facilidad con la que las mesas dispuestas en la nave encajan en esa nueva e inusual situación, y sorprende también cómo la nave encaja con tanta naturalidad este banquete al que la arquitectura, el altar y las lámparas le confieren una absoluta verosimilitud, y acabamos por pensar que casi cualquier espacio puede transformarse en algo tan humano. La carga cultural en el sentido lato de la palabra que comporta la mesa puesta para comer y los que en ella se reúnen la convierte en algo casi universal, o cuando menos de la parte del mundo que usa sillas para sentarse. Es algo parecido a escribir sobre estos espacios una palabra que no necesita traducción. *El instante más oscuro* o *La Terminal* —por elegir dos escenas de película en un aeropuerto— y tantas otras, muestran en el cine la capacidad de construir una verdadera escena doméstica en cualquier sitio y en situaciones adversas. La teatralidad ritual de la comida se convoca en esos ejemplos, una escena que reproducimos al reunirnos en casa inconscientemente ajenos al valor que posee y su impagable aportación para que podamos decir algo tan sencillo como: «Estamos aquí y esto es una casa».

